

APERITIFEMPFEHLUNG

€

RIESLING SEKT BRUT	10 cl
Weingut Krück, Großkarlbach	6,00 €
QUITTENSAFT MIT VANILLE & RUM	10 cl
mit Riesling Sekt brut	6,50 €
ALKOHOLFREIER GORDONS GIN	4 cl
mit Schweppes Indian Tonic Water, Eis, Zitrone	5 €

WEINEMPFEHLUNG

WEINGUT ÖKONOMIERAT REBHOLZ	0,75 l
2015 Weißer Burgunder trocken	37 €
Ortswein vom <i>Lößlehm</i>	
WEINGUT BECKER	0,75 l
2016 WildWein Rotweincuvée trocken	27 €
<i>Cabernet, Merlot, Pinot Meunier, Dornfelder</i>	

KAFFEEEMPFEHLUNG

ESPRESSO MIT HASELNUSSLIKÖR	2 cl
Destillerie Senft, Salem, Bodensee	5,50 €

vom 02.11. bis 27.11.2022

GANS - WIE SIE WOLLEN - IM STORCHENNEST

GÄNSELEBER PRALINE

im Pistazien-Pumpernickel-Mantel, Weingelee

8 €

CARPACCIO VON DER GERÄUCHERTE GÄNSEBRUST

Feldsalat, Orangenfilets, Walnüsse, Sauce Cumberland

12 €

KRAFTBRÜHE

mit Gänseklößchen

8 €

GEBRATENE GÄNSESTOPFLEBER

mit Holunderbeeren, Thymianapfel, Brioche

15 €

FRISCHE GÄNSEBRUST

glacierte Maronen, Apfelrotkohl, Kartoffelklöße, Soße

29 €

FRISCHE GÄNSEKEULE

glacierte Maronen, Apfelrotkohl, Kartoffelklöße, Soße

29 €

AUF VORBESTELLUNG

FRISCHE GANS AUS DEUTSCHLAND

glacierte Maronen, Apfelrotkohl, Kartoffelklöße, Soße

Preis nach Gewicht

VORSPEISEN €

THAI-LACHS-TATAR & KETA-KAVIAR 10
Wasabi-Schmand, Kartoffeltaler, Dill

HERBSTTELLER 16
Wildschinken, Feige, Walnuss, Wildsalami, Oliven, Rauke, Feta-Käse, gebratener Kürbis, Maronen, Curry-Dattel-Dip

SALATTELLER €

HERBSTBLATTSALAT MIT MARONEN 12
Orangenfilets, Speckstreifen, geraspelter Rote Bete

GEBRATENE JAKOBSMUSCHELN UND PILZE 14
Portweinsauce, Kürbisspalten, Feldsalat

MIT LÖFFEL €

KÜRBISCREMESUPPE 7
Kürbiskern-Öl, Kürbiskerne

MARONENCREMESUPPE 8
frischer Ingwer

OHNEFLEISCH €

GESCHMORTER CHICOREE 18

Kürbispüree, Orangen-Thymian-Sauce, Kürbiskrokant

FRISCHE PASTA MIT PILZRAGOUT 18

Sahnesauce, Kirschtomaten, Basilikum-Pesto, Parmesan

KURZGEBRATEN €

PERLHUHNBRUST MIT PORTWEINSAUCE 21

Kürbispüree, Pilze, Trauben, Speck

IBERICO-SCHWEINEFILET 24

Dinkel-Spätzle, Calvados-Rahm, Apfelscheiben, Thymian

BLACK ANGUS RUMPSTEAK 27

Meerrettichkruste, Kartoffelgratin, Brokkoli

Sie sind Allergiker?

Bitte informieren Sie uns frühzeitig,
unsere Küche wird versuchen Ihre Wünsche zu erfüllen.

FISCHGERICHTE €

GEBRATENES ZANDERFILET 26
Kürbispüree, Pilze, Trauben, Speck

SEETEUFELMEDAILLON & GARNELENSCHWANZ 32
Fenchelrisotto, Fenchel, Krustentierschaum

WILDGERICHTE €

RAGOUT VON REH UND WILDSCHWEIN 24
Semmelknödel, gebratene Pilze, Preiselbeer-Birne

INVOLTINI VOM REH MIT PILZ-FÜLLUNG 26
Burgundersauce, Selleriepüree,
Pilze, Trauben, Speck, Lauchzwiebeln

FRANZÖSISCHE KÄSE €

PASTEURISIERTE & ROHMILCH KÄSE 14
dazu Feigensenf, Weinberg-Pfirsich-Chutney, Trauben, Brot

SÜSSEVERSUCHUNG €

ESPRESSO GOURMAND	9 €
Espresso, drei süße Kleinigkeiten	
EINE KUGEL EIS	1,50
EINE KUGEL SORBET	2
BITTERSCHOKOLADENEIS	5
Pistazien-Rosa Pfeffer-Mantel, Schokoladen-Rum-Sauce	
WALNUSSEIS	7
heiße Armagnac-Zwetschgen	
BAYERISCHE CREME	7
Holunderbeeren-Kompott	
GEBRANNTES SCHOKOLADENCREME	9
Vanillebirne, Vanilleeis	
HAUSGEMACHTES EISPARFAIT	10
Apfel, Mandeln, Rum-Rosinen, Schokoladensauce	